



Depois de conseguir o primeiro emprego aos 15 anos, trabalhar com chefs renomados, fazer consultorias e ter o próprio restaurante, brasileiro abre escola para ensinar o beabá da cozinha

Diego Koppe era uma criança agitada, de difícil concentração. Para manter o filho focado, os pais sempre buscavam ocupá-lo com atividades extraescolares. Tentaram de tudo: aulas de piano, de desenho, pintura, natação... Mas o menino não se adaptava a nenhuma delas. Até que, aos 13 anos, fez um curso de gastronomia e não só se encantou como começou a levar a sério. “Ficava ansioso para chegar o fim de semana e reproduzir, em casa, a receita que tinha aprendido durante a semana.”

E, assim, o menino fez uns 30 cursos gastronômicos e foi ganhando intimidade com as panelas. Diante da empolgação do filho, o pai de Diego decidiu pedir a um amigo, que era chef de cozinha, para dar uma força ao menino. Eduardo Camargo era sócio do então restaurante La Via Vecchia, no Hotel Bonaparte, e contratou Diego como jovem aprendiz. “Seu Eduardo disse ao meu pai que iria me fazer desistir da gastronomia. E me colocou para trabalhar na pia”, lembra.

Aos 15 anos, com carteira assinada, Diego saía da escola e ia direto para o restaurante, onde passava a tarde. Lavava prato, limpava chão, fazia o trabalho pesado, tudo isso sem reclamar. Eduardo achava que, diante da vida dura que lhe foi imposta, o rapaz desistiria logo. Mas diante da persistência de Diego, rendeu-se e avisou ao amigo: “Vou ensinar o seu filho a cozinhar”.

O adolescente foi, então, promovido a ajudante de cozinha. Ele picava alho e cebola, cortava

legumes e fazia o pré-preparo para o jantar. Mais que isso, o rapaz foi conhecendo como funcionava uma cozinha profissional. Tornou-se uma espécie de aprendiz de Eduardo Camargo. E foi ganhando a confiança do mestre.

Tanto que o jantar de abertura da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel) no Distrito Federal foi planejado e executado por Diego, sob a coordenação atenta, claro, de Eduardo Camargo. “Eu era um moleque de 16 anos cozinhando para os chefs mais renomados da cidade. Os donos dos 13 maiores restaurantes de Brasília estavam lá.”

O jantar foi um sucesso e Diego aceitou mais um desafio: ser o braço direito de Eduardo Camargo, que estava encarregado de implantar a primeira unidade da renomada escola francesa de gastronomia Le Cordon Bleu no Brasil. Ela deveria ficar sediada na Universidade de Brasília (UnB), mas, por conta de problemas burocráticos, o projeto não vingou.